



# Semaine TYPE 3 RÉSIDENCE



Repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dates	18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024	23/11/2024	24/11/2024
12h	<b>Potage</b> Salade duo de choux  Cuisse de poulet  Purée de céleri  Staint-paulin Poire au four	<b>Potage</b> Salade de Mâche  Saucisse de toulouse  Spaghetti à la tomate  Buche de bleu Fruits	<b>Potage</b> Salade de coleswal  Cassolette de Moules  Frites Maison  Camenbert Fruit de saison	<b>BEAUJOLAIS Nouveau</b>  <b>Buffet Campagnard</b>  <b>Assortiment de Charcuterie</b>  <b>Plateaux de Fromages</b>  <b>Fruits</b>	<b>Potage</b> Salade de Betterave  Lasagnes Saumon épinards  **  buche de chevre Fruit de saison	<b>Potage</b> Salade de lentilles  Omelette aux champignons  Carotte a la crème  tome blanche Suprêmes d'orange	<b>Potage</b> mousse foie forestiere  Blanquette de veau  Tagliatelles  Mont Cadi Paris Brest
Goûter		gouter maison		gouter maison			
18h45	<b>Potage</b> Croissant au jambon Aubergine Gratinée à la tomate  Samos  Oreillon Abricot	<b>Potage</b> Rotie de Dinde  Lentilles  Petit Moulé Nature Flan Vanille Maison	<b>Potage</b> Raclette  Salade Verte  Six de Savoie Salade de Fruits	<b>Potage</b> Feuilleté Viande  Choux Frisé Sauté  Délice Camembert Pomme Cuite	<b>Potage</b> Blettes à la Crème et aux dés de Jambon  **  Petit Moulé Ail et Fines Herbes Pruneaux au sirop	<b>Potage</b> Escalope viennoise  Petits Pois  Carré président Compote de pommes	<b>Potage</b> Croq'Œuf Jambon Dinde  Haricots Beurre  Mini Cabrette Yaourt Nature Confiture

**Les menus proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.**

Les fruits proposés sont des fruits de saison, ils peuvent varier en fonction des arrivages.

**Les allergènes présents dans les plats sont consultables sur demande.**



menu végétarien



Nos fromages bio : Camembert, emmental, Saint-Nectaire, Brie, Gouda, Cantal